

PAN DELLA VIGNA - Ciabatta al vino rosso

KOMPLET PAN DELLA VIGNA

PAN DELLA VIGNA	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito	40 g
Vino rosso	350 g
Totale	1.740 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 24-25°C

Lievitazione: 30°C 70% U.R. per 50 min. circa in vasca unta

Posizionare l'impasto sul tavolo infarinato e porzionare nel formato desiderato.

Lasciar lievitare su assi infarinate per ulteriori 50 min. ca.

Cottura: 220°C / 230°C con vapore per 30 min. circa con vapore.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com